

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Sajari *et al* (2017) menganalisis kelayakan usaha kripik dengan metode analisis biaya dan keuntungan. Rumus yang digunakan dalam menghitung Kelayakan Usaha adalah *Revenue Cost* (R/C), *Benefit Cost Ratio* (B/C), dan *Return On Investment* (ROI). Variabel yang diteliti adalah penerimaan, pendapatan dan kelayakan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rata-rata penerimaan pada agroindustri keripik UD. Mawar adalah Rp. 60.750.000,00 per bulan dengan biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp. 38.508.054,00 per bulan. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap sebesar Rp. 628.054,00 dan biaya variabel sebesar Rp. 37.880.000,00 per bulan. Perhitungan analisis data diperoleh hasil keuntungan pada perusahaan agroindustri keripik UD. Mawar sebesar Rp. 22.241.946,00 per bulan. Perhitungan perbandingan antara penerimaan dengan total biaya yaitu (R/C) Ratio diperoleh nilai 1,57 atau $1,57 > 1$. Perhitungan perbandingan keuntungan dengan total biaya produksi yaitu (B/C) Ratio memiliki angka perbandingan 0,57 atau $0,57 > 0$. Berdasarkan perbandingan laba dan modal produksi diperoleh nilai ROI sebesar 57%. Disimpulkan bahwa usaha agroindustri UD. Mawar dapat dikatakan menguntungkan dan layak untuk dijalankan. Penelitian ini sama dalam hal analisis tetapi ada penambahan analisis kriteria investasi (NPV, IRR, dan *Payback Period*).

Pasau *et al* (2015) menganalisis pendapatan dan kelayakan usaha keripik ubikayu dengan metode analisis pendapatan dan kelayakan. Variabel yang diteliti adalah pendapatan dan kelayakan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa

pendapatan yang diperoleh pada Bulan Desember 2014 sebesar Rp.22.259.250,34 atau Rp. 267.111.004 per tahun dan usaha keripik ubi layak dijalankan dengan nilai R/C sebesar 1,77. Penelitian ini berbeda dalam hal analisis, ada penambahan analisis kriteria investasi (NPV, Gross B/C, *Net B/C*, IRR, dan *Payback Period*).

Mulyani *et al* (2016) menganalisis kelayakan finansial usaha agroindustri tahu dengan metode analisis kriteria investasi (NPV, *Net B/C*, IRR dan *Payback Period*) serta analisis sensitivitas. Sebelum menghitung analisis tersebut dilakukan perhitungan *Discount Factor* (DF), analisis *trend* dan analisis rata-rata bergerak (*moving average*). Variabel yang diteliti adalah Kelayakan finansial dan tingkat kepekaan (sensitivitas). Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis kelayakan finansial dengan tingkat suku bunga 12% pada umur usaha 10 tahun, menunjukkan usaha agroindustri tahu Bapak Warijan layak untuk dijalankan dan dikembangkan, dengan NPV Rp.420.095.475, rata-rata keuntungan pertahun sebesar Rp.42.009.548, dan rata-rata keuntungan perbulan sebesar Rp.3.500.796, *Net B/C* sebesar 4 (lebih besar dari 1), IRR lebih besar dari discount factor 12% yaitu sebesar 55% dan *payback period* 4 tahun 4 bulan, artinya usaha ini dapat menutup biaya investasi awal sebelum umur usaha berakhir. Dan hasil analisis sensitivitas kenaikan harga bahan baku kedelai 10%, dan penurunan skala produksi 10%, dilihat dari nilai NPV sudah bernilai negatif, *Net B/C* 0, IRR lebih kecil dari discount factor 12%, dan tidak ada *payback period*, artinya tidak ada pengembalian modal usaha, menunjukkan usaha agroindustri tahu Bapak Warijan tidak layak untuk dijalankan. Berdasarkan hasil analisis sensitivitas, kenaikan harga bahan baku kedelai dan penurunan skala produksi sangat berpengaruh kedepannya terhadap kelayakan usaha atau pengembangan usaha agroindustri

tahu Bapak Warijan. Penelitian ini tidak menggunakan analisis sensitivitas, sama dalam hal analisis tetapi ada penambahan analisis *Gross B/C*.

Adrika *et al* (2013) menganalisis kelayakan finansial agroindustri kerupuk amplang udang dengan metode analisis kriteria investasi (NPV, IRR dan Net B. C Ratio) dan analisis sensitivitas. Variabel yang diteliti adalah Kelayakan finansial dan tingkat kepekaan (sensitivitas). Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis kriteria investasi yang dilakukan dengan periode umur usaha 20 tahun diperoleh nilai NPV sebesar Rp676205.47831, nilai TRR lebih tinggi dan discowit rze yaitu. sebesar 4466%, dan nilai Net B.C sebesar 3,29. Berdasarkan nilai-nilai tersebut dapat diartikan bahwa agroindustri kerupuk amplang udang Jumelda layak untuk dijalankan. Hasil analisis sensitivitas pada kenaikan harga bahan baku udang sebesar 20% meughasilkan NPV Rp.61 1.770.397,42, deugan persentase perubahan NPV sebesar 9:53%. Apabila peningkatan harga bahan baku udang lebih besar dan 2099% maka agroindustri tersebut tidak layak lagi untuk dijalankan karena pada kondisi tersebut NPV bernilai negatif. Penelitian ini tidak menggunakan analisis sensitifitas, sama dalam hal analisis kriteria investasi tetapi ada penambahan analisis *Gross B/C* dan *payback period*.

Ibrahim dan Bakhtiar (2017) menganalisis kelayakan usaha sari buah belimbing dengan metode analisis kriteria investasi (NPV, Net B/C Ratio, dan IRR). Variabel yang diteliti adalah mengidentifikasi aspek kelayakan usaha pada usaha olahan belimbing. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari analisis perhitungan menunjukkan nilai NPV sebesar Rp. 45.728.311,-, perhitungan *Gross B/C Ratio* mempunyai nilai 1.3, sedangkan *profitability ratio* adalah 7.3, perhitungan IRR usaha sari belimbing dengan masa investasi tahun ke 1 hingga ke

6 mempunyai nilai IRR sebesar 89,13% dengan menggunakan nilai discount factor sebesar 88%. Usaha sari belimbing dinyatakan layak secara finansial, yang artinya NPV positif atau $NPV > 0$ yang berarti usaha sari belimbing layak untuk dijalankan. Penelitian ini tidak menggunakan analisis sensitivitas, sama dalam hal analisis tetapi ada penambahan analisis *Gross B/C*, dan *payback period*.

2.2 Gambaran Umum Wingko

Wingko merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang berasal dari Babat, Jawa Timur. Wingko juga berkembang di Semarang dan lebih dikenal sebagai salah satu oleh-oleh khas Kota Semarang, Jawa Tengah. Wingko adalah makanan semi basah yang terbuat dari tepung ketan, kelapa parut, gula dan dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang diizinkan (SNI 01-4311, 1996)

Menurut Winarno (2014) wingko adalah makanan semi basah atau kudapan yang terbuat dari tepung ketan yang dicampur dengan parutan kelapa muda kemudian ditambahkan gula pasir dan sebagai perekat adonan digunakan santan atau air biasa. Wingko memiliki rasa manis legit dengan cita rasa gurih dari kelapa. Wingko biasanya berbentuk bundar dan biasa disajikan dalam keadaan hangat. Wingko dijual di pasaran dalam bentuk bundar berukuran besar maupun berukuran kecil yang dikemas dengan bungkus yang terbuat dari kertas (Sukrama, 2009).

A. Bahan Pembuatan Wingko

1. Kelapa

Tanaman kelapa termasuk dalam kelompok palm, yaitu coconut palm, dengan nama ilmiahnya *Cocos nucifera*, salah satu famili dari Arecaceae merupakan satu-

satunya spesies dalam Genus *Cocos* (Winarno, 2014). Kelapa memiliki banyak varietas, namun secara umum dapat diklasifikasikan menjadi tiga, yaitu kelapa dalam, kelapa genjah, dan kelapa hibrida (Winarno, 2014). Varietas kelapa yang digunakan adalah kelapa varietas hibrida, yaitu sebagai kelapa parut pada pembuatan wingko karena varietas ini apabila digunakan dalam pembuatan suatu makanan tidak merubah warna asli makanan yang dibuat.

Kelapa sering digunakan dalam pembuatan kue tradisional dalam bentuk kelapa parut, cincang, atau dalam bentuk santan. Penambahan kelapa akan membuat kue yang dihasilkan semakin gurih. Kelapa parut digunakan sebagai salah satu bahan dasar wingko yang berfungsi membentuk tekstur wingko yang khas karna adanya serat kasar kelapa yang gurih. Kelapa parut yang digunakan adalah kelapa varietas hibrida yang masih berusia muda.

Kelapa muda memiliki ciri kulit tempurung kelapa yang berwarna coklat muda, bertekstur halus, dan tempurung yang kuat seperti kayu. Daging kelapa muda mempunyai tekstur yang renyah seperti gel dengan cita rasa khas daging kelapa muda (Winarno, 2014). Syarat kelapa parut yang digunakan untuk proses pembuatan wingko yaitu dalam kondisi baik dan tidak berbau tengik.

Tabel 2. 1 Kandungan Daging Kelapa Muda Per 100 gram

Kandungan Gizi	Jumlah
Energi (kkal)	68,00
Protein (g)	1,00
Karbohidrat (g)	14,00
Vitamin C (mg)	4,00
Kalsium (mg)	7,00
Fosfor (mg)	30,00
Air (ml)	83,30

Sumber : Warisno, 2003

2. Tepung Ketan

Tepung ketan adalah tepung yang diperoleh dengan cara menggiling beras ketan (*Oryza Glutinosa*) yang baik dan bersih (SNI, 01-4447, 1998). Tepung beras ketan terbuat dari kultivar beras ketan putih yang lebih banyak kandungan amilopektin dibandingkan kandungan amilosa. Kandungan amilopektin pada tepung beras ketan dengan komposisi sekitar 99,0% dari fraksi patinya. Pada kue-kue tradisional Indonesia, kegunaan tepung ketan yaitu untuk menghasilkan kue bertekstur kenyal dan agak lengket (Imanningsih, 1983).

Tepung ketan sekilas hampir mirip dengan tepung beras tetapi tepung ketan akan menghasilkan adonan kue yang lebih lengket dibandingkan adonan kue yang berbahan dasar tepung beras. Hal ini yang menyebabkan kue tradisional yang terbuat dari tepung ketan memiliki tekstur yang lebih kenyal dibandingkan kue tradisional yang terbuat dari tepung beras (Imanningsih, 1983).

Syarat penggunaan tepung ketan dalam pembuatan wingko adalah tepung ketan yang memiliki butiran halus, berwarna putih bersih, kering, bebas dari kotoran dan aromanya khas aroma tepung ketan.

Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Tepung Ketan Per 100 gram

Kandungan Gizi	Jumlah
Energi (kal)	361
Protein (g)	7,4
Lemak (g)	0,8
Karbohidrat (g)	78,4
Kalsium (mg)	13
Fosfor (mg)	157
Vitamin A (mg)	0
Vitamin C (mg)	0
Air (ml)	12,9
Serat (g)	0,4

Sumber : Komposisi Pangan Indonesia, 2004

3. Gula Pasir

Gula pasir yaitu 99,9% sakarosa murni. Sakarosa adalah istilah untuk gula tebu atau bit gula yang dibersihkan. Secara komersial, 99% gula pasir terdiri atas sukrosa yang terbuat dari gula tebu maupun gula bit melalui proses penyulingan dan kristalisasi. Syarat penggunaan gula pasir dalam pembuatan wingko adalah gula pasir yang memiliki warna putih, kering, dan tidak kotor. Fungsi gula dalam pembuatan wingko yaitu memberi rasa manis, aroma, dan kerak warna coklat pada permukaan wingko akibat adanya reaksi Maillard atau karamelisasi yang terjadi pada proses pemanggangan (U, Associates, 1983).

B. Proses Pembuatan Wingko

Pada umumnya, proses pembuatan wingko melalui beberapa tahapan yaitu tahap persiapan alat, tahap persiapan bahan, tahap penimbangan bahan, dan tahap pembuatan wingko.

1. Tahap Persiapan Alat

Alat yang digunakan dalam proses pembuatan wingko dapat dikelompokkan menjadi tiga sesuai dengan jenis bahan alat tersebut, yaitu alat yang terbuat dari bahan logam, plastik, dan kayu. Peralatan yang terbuat dari bahan logam antara lain : gilingan kelapa, panci kukus, timbangan, pisau, cetakan wingko, dan oven. Peralatan yang terbuat dari bahan plastik antara lain : baskom dan gelas ukur. Peralatan yang terbuat dari kayu yaitu spatula.

Persyaratan peralatan yang akan digunakan pada proses pembuatan wingko yaitu peralatan harus dalam kondisi bersih, tidak basah saat akan digunakan, peralatan yang terbuat dari kayu tidak berjamur dan peralatan yang terbuat dari logam tidak berkarat. Peralatan yang akan digunakan juga

harus dalam keadaan baik, tidak rusak, dan dapat berfungsi dengan baik sesuai dengan fungsinya.

2. Tahap Persiapan Bahan

Persiapan bahan merupakan tahapan kedua setelah tahap persiapan alat. Bahan yang disiapkan untuk pembuatan wingko yaitu : tepung ketan, kelapa parut, dan gula pasir. Seleksi bahan dan komposisi bahan harus diperhatikan. Secara umum bahan tersebut harus dalam keadaan bersih, higienis, dan belum kadaluarsa.

a. Kelapa Parut

Kelapa parut yang digunakan pada proses pembuatan wingko adalah kelapa muda yang diparut memanjang. Cara memilih dan menyiapkan kelapa parut yaitu menggunakan kelapa varietas hibrida berusia muda yang memiliki ciri kulit tempurung berwarna coklat muda dengan kondisi segar, daging buah tidak berlendir, dan aroma tidak tengik, selanjutnya kulit kelapa dikupas, dicuci bersih, dan diparut secara memanjang, kemudian hasil parutan ditimbang sesuai dengan komposisi yang dibutuhkan.

b. Tepung Ketan

Tepung ketan yang digunakan adalah jenis tepung ketan yang terbuat dari beras ketan putih. Ciri tepung ketan putih dapat dilihat dari tekstur yang apabila diraba akan terasa berat melekat. Tepung ketan yang digunakan harus terbuat dari penggilingan beras ketan murni dan tidak tercampur dengan beras. Tepung ketan harus berwarna putih, bersih, dan tidak kadaluarsa. Cara memilih dan menyiapkan tepung ketan yaitu menggunakan tepung ketan yang dijual di pasaran dengan merk dagang Rosebrand yang jangka kadaluarsanya

masih lama, tidak tengik, dan bersih, kemudian ditimbang sesuai dengan komposisi yang dibutuhkan.

c. Gula Pasir

Gula pasir yang digunakan dalam proses pembuatan wingko adalah gula yang berwarna putih, bersih, dan mudah larut dalam air. Gula pasir ditimbang sesuai dengan komposisi yang dibutuhkan dalam proses produksi.

3. Tahap Penimbangan Bahan

Penimbangan bahan dilakukan agar bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan wingko dapat sesuai dengan resep standar. Penimbangan bahan harus menggunakan timbangan digital yang tepat, akurat, dan memiliki ketelitian yang tinggi. Bahan-bahan yang perlu ditimbang dalam pembuatan wingko antara lain tepung ketan, kelapa parut, dan gula pasir. Komposisi bahan sesuai resep standar wingko disajikan dalam tabel sebagai berikut :

Tabel 2. 3 Resep Standar Wingko

No.	Nama Bahan	Berat Bahan
1	Tepung ketan putih	200 gram
2	Kelapa parut	150 gram
3	Gula pasir	100 gram
4	Garam	0,5 gram
5	Santan	100 ml

Sumber : Dapur Lestari, 2013

4. Tahap Pembuatan Wingko

Proses pembuatan wingko meliputi proses pencampuran (*mixing*), pencetakan, pemanggangan, pendinginan, dan pengemasan. Berikut ini adalah proses pembuatan wingko secara rinci :

a. Pencampuran

Proses pencampuran (*mixing*) merupakan salah satu tahap untuk mencampur semua bahan meliputi tepung ketan, kelapa parut, gula pasir, dan air hingga semua bahan tercampur secara merata.

b. Pencetakan

Adonan wingko yang sudah tercampur rata selanjutnya dicetak dengan bentuk bulat berdiameter kurang lebih 5 cm dengan ketebalan kurang lebih 1 cm. Proses pencetakan kue wingko harus memperhatikan ketebalan kue wingko yang ingin dihasilkan karena kue wingko yang dicetak terlalu tebal akan membutuhkan waktu cukup lama untuk proses pemanggangannya.

c. Pemanggang

Pada tahap pemanggang wingko, wingko dipanggang dalam oven dengan suhu 160°C selama 20 menit hingga wingko berwarna kecoklatan kemudian wingko dibalik dan dioven kembali selama 15 menit untuk memperoleh warna permukaan wingko yang sama di kedua sisinya. Sebelum digunakan, oven dipanaskan selama 10 menit agar panas dalam oven merata.

d. Pendinginan

Wingko yang sudah dikeluarkan dari dalam oven selanjutnya dibiarkan pada suhu ruang selama kurang lebih 45 menit. Proses pendinginan bertujuan untuk mengeluarkan panas sehingga saat dikemas wingko tidak mengeluarkan uap air yang dapat menjadikan wingko lembab dan mudah berjamur.

e. Pengemasan

Pengemasan wingko dilakukan untuk mencegah kontaminasi wingko dari mikroba atau kotoran yang tidak dikehendaki. Wingko biasanya dikemas menggunakan bungkus yang terbuat dari kertas, namun dapat pula dikemas dengan kemasan yang terbuat dari plastik.

2.3 Konsep Biaya

2.3.1 Pengertian Biaya

Biaya merupakan sebuah komponen yang tidak akan terpisahkan dari aktivitas perusahaan. Biaya didefinisikan sebagai suatu sumber daya yang dikorbankan (*sacrificed*) atau dilepaskan (*forgone*) untuk mencapai tujuan tertentu (Horngren *et al*, 2008). Menurut Bustami dan Nurlela (2006) biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu.

2.3.2 Jenis Biaya

Berdasarkan metode pembebanan biaya, Kuswadi (2005) mengklasifikasikan jenis biaya ke dalam biaya langsung dan biaya tidak langsung, yaitu:

1. Biaya Langsung (*Direct Cost*)

Biaya langsung adalah biaya yang langsung dibebankan pada objek atau produk, misalnya bahan baku langsung, upah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi, biaya iklan, ongkos angkut, dan sebagainya.

2. Biaya Tidak Langsung (*Indirect Cost*)

Biaya tidak langsung adalah biaya yang sulit atau tidak dapat dibebankan secara langsung dengan unit produksi, misalnya gaji pimpinan, gaji mandor, biaya

iklan untuk lebih dari satu macam produk, dan sebagainya. Biaya tidak langsung disebut juga biaya *overhead*.

Carter *et al* (2004) mendefinisikan suatu biaya berdasarkan pola perilakunya sebagai berikut:

1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap merupakan biaya yang secara keseluruhan tidak akan berubah saat aktivitas usaha meningkat atau menurun. Biaya tetap akan bernilai tetap dalam rentang aktivitas yang relevan (*relevant range*), di luar itu biaya tetap dapat berubah nilainya.

2. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya variabel merupakan biaya yang secara total meningkat secara proporsional terhadap peningkatan dalam aktivitas dan menurun secara proporsional terhadap penurunan dalam aktivitas perusahaan.

3. Biaya Semivariabel

Biaya semivariabel merupakan biaya yang memperlihatkan baik karakteristik biaya tetap maupun biaya variabel. Alasan klasifikasi biaya ke dalam biaya semivariabel antara lain karena adanya pengaturan minimum yang diperlukan untuk memelihara kesiapan operasi perusahaan, atau berdasarkan objek pengeluaran dikelompokkan ke biaya tetap dan variabel secara bersamaan.

Biaya dapat digolongkan berdasarkan fungsi pokoknya dalam perusahaan. Mulyadi (2004) menerangkan penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan menjadi tiga kategori, antara lain:

1. Biaya Produksi

Biaya Produksi merupakan biaya yang digunakan untuk mengolah bahan baku menjadi produk setengah jadi atau produk jadi. Biaya ini dapat dihubungkan langsung dengan produk yang diproduksi perusahaan. Biaya produksi terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead.

2. Biaya Pemasaran

Biaya Pemasaran merupakan biaya yang dikaitkan dengan kegiatan pemasaran produk yang diproduksi oleh perusahaan kepada konsumen.

3. Biaya Administrasi dan Umum

Biaya Administrasi dan Umum merupakan biaya yang digunakan untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran produk perusahaan. Contoh biaya administrasi dan umum antara lain biaya gaji bagian akuntansi dan biaya lainnya.

2.4 Pengertian dan Aspek Studi Kelayakan

Kasmir dan Jakfar (2003) Studi kelayakan merupakan penelitian yang dilakukan untuk menentukan apakah usaha yang akan dijalankan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang akan dikeluarkan, sedangkan pengertian dari bisnis adalah usaha yang dijalankan dengan tujuan yaitu untuk memperoleh keuntungan. Dapat disimpulkan bahwa pengertian studi kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari tentang bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut untuk dibangun atau dijalankan.

Umar (2003) Studi Kelayakan Bisnis adalah penelitian terhadap rencana usaha yang tidak hanya menganalisis layak atau tidak suatu bisnis yang dibangun,

tetapi juga saat dioperasikan secara rutin dalam rangka memperoleh keuntungan yang maksimal untuk waktu yang tidak ditentukan, misalnya rencana peluncuran produk baru.

Menyusun studi kelayakan bisnis banyak hal yang berhubungan dengan perhitungan bunga dan nilai uang, seperti beban bunga, tingkat bunga, nilai uang (*time value money*), nilai pinjaman beserta cicilan (kredit), serta perhitungan penyusutan terhadap aset yang digunakan (Y. Ibrahim, 2003)

Aspek Studi Kelayakan

1. Aspek Pemasaran

Analisi aspek pemasaran yang akan dilakukan dengan menggunakan bauran pemasaran, yaitu seperangkat alat pemasaran yang digunakan perusahaan untuk mencapai sasaran tujuan pemasarannya. Alat-alat dalam bauran pemasaran terdapat menjadi 4 unsur, yaitu produk, harga, distribusi, dan promosi.

2. Aspek Teknis dan Produksi

Y. Ibrahim (2003) aspek teknis produksi merupakan aspek yang berhubungan dengan pembangunan proyek yang telah direncanakan, dilihat dari beberapa faktor yaitu faktor lokasi, luas produksi, proses produksi, penggunaan teknologi yaitu mesin/peralatan, maupun keadaan lingkungan yang berhubungan dengan proses produksi.

3. Aspek Manajemen dan SDM

Umar (2003), manajemen dalam suatu pembangunan proyek bisnis maupun manajemen dalam implementasi rutin adalah sama dengan manajemen lainnya, mempunyai fungsi yaitu untuk aktivitas perencanaan,

pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian.

Aspek Sumber Daya Manusia atau SDM bertujuan untuk mengetahui apakah dalam pembangunan bisnis diperkirakan layak atau tidak dilihat dari adanya sumberdaya manusia. Kesuksesan suatu perencanaan dan pelaksanaan pembangunan sebuah proyek sangat bergantung pada sumberdaya manusia yang baik mempunyai solidaritas tinggi, yaitu manajer dan timnya (Umar, 2003).

4. Aspek Hukum

Aspek ini mempelajari tentang bentuk-bentuk badan usaha yang akan digunakan dalam melakukan suatu perencanaan bisnis, jaminan-jaminan yang tersedia jika menggunakan sumber dana berupa pinjaman, berbagai akta, sertifikat, izin yang diperlukan dan lain sebagainya (Husnan dan Suwarsono, 2003)

5. Aspek Sosial

Tujuan utama sebuah perusahaan adalah mencari keuntungan yang besar, namun sebuah perusahaan tidak dapat hidup secara mandiri. Perusahaan hidup bersama komponen lain dalam satu tatanan kehidupan yang kompleks. Salah satu komponen yang dimaksud adalah lembaga sosial, sehingga dalam rangka keseimbangan tersebut, hendaknya perusahaan memiliki tanggung jawab sosial.

Bisnis hendaknya memiliki manfaat-manfaat sosial yang dapat diterima oleh masyarakat, seperti :

- a. Membuka lapangan kerja baru

Dengan dibukanya proyek bisnis akan menarik masyarakat sekitar untuk turut membuka lapangan kerja.

b. Melaksanakan alih teknologi

Dilakukannya alih teknologi kepada pekerja dengan berbagai cara pelatihan program dengan baik, maka diharapkan tidak hanya meningkatkan “*skill*” pekerja tetapi juga sikap mental tenaga kerja yang andal semakin kokoh.

c. Meningkatkan mutu hidup

Adanya proyek bisnis turut serta mengurangi angka pengangguran, sehingga dapat meningkatkan mutu hidup mereka (Umar, 2003)

6. Aspek Dampak Lingkungan

I, Soeharto (2002) aspek lingkungan dikenal sebagai analisis mengenai dampak lingkungan (AMDAL) yang merupakan suatu mekanisme untuk mencapai kelestarian lingkungan, aspek lingkungan meliputi limbah pabrik yang dihasilkan dari proses produksi suatu perusahaan.

Aspek ini harus dilakukan agar dengan beroprasinya proyek-proyek industri tidak menyebabkan kerusakan pada lingkungan. Usaha yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan dan meningkatkan kesejahteraan manusia, mereka melakukan aktifitas yang makin lama makin mengubah lingkungan (Umar, 2003)

7. Aspek Finansial

Aspek finansial merupakan aspek kunci dari aspek-aspek lainnya, karena sekalipun hasil dari aspek lain tergolong layak, jika aspek finansial memberikan hasil yang tidak layak, maka usulan proyek akan ditolak karena tidak akan memberikan manfaat ekonomi (Haming dan Basalamah, 2003)

Tujuan dilakukan analisis aspek finansial adalah untuk menentukan rencana investasi melalui perhitungan biaya dan manfaat yang diharapkan, dengan membandingkan antara pengeluaran dan pendapatan, seperti ketersediaan dana, biaya modal, kemampuan proyek untuk membayar kembali dana tersebut dalam waktu yang telah ditentukan dan menilai apakah suatu proyek dapat dikembangkan atau tidak (Umar, 2003).

2.5 Analisis Kelayakan Finansial

Pelaksanaan dari sebuah proyek dapat diketahui memberikan keuntungan atau tidak dengan melakukan evaluasi proyek, yaitu dengan cara menghitung manfaat dan biaya yang dibutuhkan sepanjang umur proyek dengan menggunakan kriteria penilaian kelayakan finansial. Kriteria penilaian kelayakan finansial yang digunakan sebagai berikut :

2.5.1 *Net Present Value* (NPV)

Net Present Value atau nilai bersih sekarang yaitu selisi antara *benefit* (penerimaan) dengan *cost* (pengeluaran) yang telah dipresent valuekan (Pudjosumarto, 1991), Menghitung NPV perlu ditetapkan tingkat suku bunga yang relevan. Kriteria investasi berdasarkan NPV yaitu :

1. $NPV \geq 0$ berarti secara finansial usaha layak untuk dilaksanakan karena manfaat yang diperoleh lebih besar dari biaya.
2. $NPV \leq 0$ berarti secara finansial usaha tersebut tidak layak untuk dilaksanakan, hal ini dikarenakan manfaat yang diperoleh lebih kecil dari biaya/tidak cukup untuk menutup biaya yang dikeluarkan.
3. $NPV = 0$, berarti secara finansial proyek sulit dilaksanakan karena manfaat yang diperoleh hanya cukup untuk menutupi biaya yang dikeluarkan.

2.5.2 Internal Rate of Return (IRR)

Internal Rate of Return merupakan tingkat bunga yang menggambarkan antara *benefit* (penerimaan) yang telah dipresent valuekan dan *cost* (pengeluaran) yang telah dipresent valuekan sama dengan nol. Tingkatan IRR mencerminkan tingkat suku bunga maksimal yang dapat dibayar oleh usaha untuk sumberdaya yang digunakan. Suatu investasi dikatakan layak apabila nilai IRR lebih besar dari tingkat suku bunga yang berlaku. (Pudjosumarto, 1991)

2.5.3 Payback Period (PP)

Payback Period merupakan jangka waktu periode yang diperlukan untuk mengembalikan semua biaya-biaya yang telah dikeluarkan di dalam investasi suatu proyek. Semakin cepat modal itu dapat kembali, semakin baik suatu proyek untuk diusahakan karena modal yang kembali dapat dipakai untuk membiayai kegiatan lain (Pudjosumarto, 1991)

2.5.4 Gross B/C Ratio

Gross B/C Ratio perbandingan dari jumlah benefit kotor dengan biaya kotor yang telah di present valuekan. Kriteria ini memberi pedoman bahwa proyek akan dipilih apabila *Gross B/C Ratio* > 1 . Sebaliknya, bila suatu proyek mempunyai *Gross B/C Ratio* < 1 , Maka tidak akan dipilih. (Pudjosumarto, 1991)

2.5.5 Net B/C Ratio

Net B/C Ratio adalah suatu rasio yang membandingkan antar benefit atau penerimaan dari suatu usaha dengan biaya yang dikeluarkan untuk merealisasikan rencana pendirian dan pengoprasian usaha tersebut (Pudjosumarto, 1991)

2.6 Kerangka Pemikiran

Penelitian ini dilaksanakan pada perusahaan wingko UD. Bintang Jaya dengan menggunakan beberapa tahap. Hal yang pertama adalah dengan melakukan observasi dan wawancara langsung untuk mencari informasi tentang permasalahan yang terdapat di perusahaan tersebut dengan mengetahui data-data tentang aspek-aspek kelayakan yang berkaitan dengan kelayakan usaha, seperti aspek pasar, aspek teknis, aspek manajemen, aspek hukum, aspek sosial, aspek lingkungan, serta berkaitan dengan kelayakan finansial yaitu aspek keuangan perusahaan.

Kebutuhan dan sumber dana terdiri dari modal reinvestasi dan modal kerja berupa biaya tetap dan biaya tidak tetap. Untuk mengetahui apakah perusahaan tersebut secara keuangan dapat dikatakan layak dari data biaya dan pendapatan maka dilakukan beberapa pengukuran kriteria penilaian kelayakan yaitu *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR), *Payback Period*, *Gross B/C Ratio* dan *Net B/C Ratio*. Kemudian dari data-data keuangan tersebut diolah dan kemudian dianalisis sehingga didapatkan hasil data yang diperlukan. Setelah mendapatkan hasil dari studi kelayakan finansial pada perusahaan maka dapat disimpulkan apakah usaha tersebut layak atau tidak layak untuk dijalankan. Apabila usaha dikatakan layak maka usaha tersebut dapat terus dilaksanakan dan perusahaan tersebut dapat dikembangkan kedepannya, sedangkan apabila usaha tersebut tidak layak maka perusahaan tersebut harus mengadakan evaluasi dan perbaikan dalam usaha dan adanya pengefisienan terhadap biaya yang dikeluarkan dan perlu adanya perbaikan dalam perusahaan. Kerangka pemikiran dapat diuraikan sebagai berikut :

Bagan 2. 1 Kerangka Pemikiran UD. Bintang Jaya

